

Rustic Kitchen
BISTRO & BAR

EVENTOS ESPECIALES INVIERNO 2016

Rustic Kitchen

BISTRO & BAR

El concepto de la cocina Italo Americana llega a México con Rustic Kitchen, nacido en Boston por el creador de conceptos gastronómicos Jim Cafarelli (House of Blues - Under the Bridge). Aiko Torga, directora de operaciones y chef es la encargada de integrar recetas internacionales mezcladas con el producto de temporada. Pizzas hechas en horno de piedra y pastas preparadas a diario en casa son las especialidades que ofrece el menú, así como cortes de carne y pescados en diversas presentaciones. La cava aguarda etiquetas importadas de los mejores viñedos de México, España, Italia, Francia y Argentina. Los niños pueden realizar su propia pizza y se tienen opciones especiales para realizar cualquier tipo de evento.

Con tres sucursales en la Ciudad de México *Condesa – Santa Fe – Valle Dorado*, cada espacio está ambientado para hacer sentir al comensal en casa. Gigantes lámparas elaboradas artesanalmente adornan los techos de las terrazas, salones y privados. Desayunos, comidas y cenas son parte del servicio; en donde nuestra misión es crear una experiencia que involucre y al mismo tiempo enriquezca todos los sentidos de nuestros comensales basada en los ingredientes y técnicas que usamos, los cuales expresen la máxima calidad y frescura en cada uno de nuestros platillos.

EVENTOS ESPECIALES Y CENAS PRIVADAS

Permita que Rustic Kitchen sea el anfitrión de sus eventos privados con sus acogedoras instalaciones, adecuadas para cualquier tipo de evento. Cubrimos todas las necesidades de sus eventos corporativos o privados, ya sea que esté planeando una presentación, junta de negocios o coctel de bienvenida.

Contamos con dos salones privados para celebrar cumpleaños, baby showers, graduaciones, capacitaciones, empresariales, etc. Nuestros paquetes cuentan con la asesoría de nuestro chef para elegir un menú adecuado a las necesidades de su celebración.

Capacidad:

- Salón Comedor 40 personas
- Privado A 16 personas
- Privado B 10 personas
- Terraza 81 personas
- Barras 14 personas

CONTRATOS Y DEPÓSITOS

Se requiere de un depósito del 50%, un contrato, cotización firmada y/o cotización confirmada vía mail para tener un espacio reservado para su evento. La cantidad total de invitados para su evento deberá ser confirmada con 72 hrs de anticipo para así poder garantizar sus alimentos y bebidas. Considere que su evento tendrá una duración máxima de 5 hrs., si requiere de más tiempo puede hablarlo con el gerente. El precio del menú de eventos es a partir de 10 personas, en caso de ser más invitados no aplican promociones. En eventos mayores a 20 personas, se sugiere que el cliente deba preestablecer la cantidad de platillos del menú para un mejor servicio. Los menús no incluyen bebidas. La barra libre sin alcohol tiene un costo de \$190 (precio con IVA por 5 hrs). Es importante mencionar que se considera un 10% de asistencias extras, así como también aplica el 10% de invitados faltantes para futuros ajustes de la cotización. Es necesario que el evento sea liquidado con un día de anticipación o el mismo día del evento.

IVA & SERVICIO DE PROPINA

El I.V.A. ya viene incluido en alimentos y bebidas. Se sugiere el 18% de servicio de propina en eventos.

RENTA DE SALONES Y CONSUMOS MÍNIMOS

No se cobra la renta del espacio, pero será necesario un consumo mínimo para su evento.

CANCELACIONES

Los depósitos serán reembolsados de la siguiente manera:

100% siempre y cuando el cliente cancele su evento 15 días anteriores a la fecha de su evento.

50% las cancelaciones que se hagan entre los 14 y 5 días previos a su evento

Cancelaciones hechas con menos días de anticipación serán cobradas el 100% de las personas confirmadas a precio de carta.

CARGOS VARIOS

Se cobrarán \$310 por descorche de cualquier botella que no se compre dentro de Rustic Kitchen .

FORMAS DE PAGO

Aceptamos Efectivo, American Express, Visa y Master Card. Cheques corporativos y personales no serán aceptados.

AUDIO Y VIDEO

Nuestros salones privados cuentan con pantallas de plasma, audio independiente, micrófono, bocinas, proyector y pantalla. Todo el restaurante cuenta con WiFi.

ALERGIAS Y DIETAS ESPECIALES

En caso de que usted o alguno de sus invitados sea alérgico al gluten o a algún ingrediente, sea tan amable de hacerlo saber con anticipación para poder sugerir platillos que sean de su agrado e inofensivos para su salud.

PROMOCIONES

- Pizzas 2 x \$259 (Dos a elegir de cualquier variedad. Todos los días.)
- Pastas 3 x \$259 (Tres variedades de 100 gr cada una. Todos los días.)

HORARIOS

Lunes, Martes & Miércoles de 8 AM a 11 PM
Jueves, Viernes & Sábados de 8 AM a 12 AM
Domingos de 8 AM a 8 PM

CONTACTO

Torre Paragon
Juan Salvador Agraz 97
Col. Lomas de Santa Fe
Cuajimalpa de Morelos
CDMX C.P. 05300
TELÉFONOS: 5247 3740 / 5247 2428

JULIO ROBERTO JARAMILLO ANGOA

General Manager
Mail: gmsantafe@rustickitchen.mx

AIKO PAULINA TORGA KIMURA

Dirección de Operaciones
Mail: aiko.torga@rustickitchen.mx

RICARDO QUIROZ

Relaciones Públicas
Mail: ricardo.quiroz@gingrouprestaurantes.com

REDES

www.rustickitchen.biz
www.rustickitchen.mx
FACEBOOK: Rustic Kitchen México
TWITTER: @rustickitchenmx
INSTAGRAM: @rustickitchenmx



MENÚ 1

\$468

Entradas

ARANCINI

Bolitas de risotto empanizadas, rellenas de queso mozzarella fresco y servidas con salsa marinara

CARPACCIO DE SALMÓN

Con vinagreta de limón – eneldo y piñones tostados

ENSALADA CÉSAR

Aderézo César, croutones de focaccia, servidos sobre una canasta de parmesano

CLAM CHOWDER

SOPA MINISTRONE

SOPA DE CEBOLLA

Platos Fuertes

SALMÓN A LA PLANCHA

Sobre croqueta de papa, crema fresca de eneldo y espinaca salteada

FILETE DE TERNERA CON COSTRA DE PARMESANO

Prosciutto, queso fontina, salsa de jitomate, papa cambray y brócoli salteados

SPAGHETTINI CON CAMARÓN

Pasta cabello de ángel con camarones salteados al limón, mantequilla y un toque de hojuelas de chile

POLLO A LA PARMESANA

Pechuga de pollo empanizada con panko, rellena de queso provolone añejado, bañada con salsa marinara.
Acompañada de brócoli, coliflor al ajo y vino blanco

Postres

PASTEL DE ZANAHORIA

PECADO DE CHOCOLATE

PAY DE LIMÓN

MINI BUÑUELO

MENÚ 2

\$550

Entradas

PULPO CON ALIOLI DE PAPA

A la parrilla con alioli, papas, aceitunas y apio

TÁRTARA DE ATÚN

Con chile, aguacate, cebolla morada y crujientes de pimienta

ALBÓNDIGAS DE TERNERA

Con salsa marinara, gratinadas y crujiente de parmesano

ENSALADA DE PERA A LA PARRILLA

Suaves peras rellenas de queso gorgonzola, lechugas italianas, vinagreta de manzana – chai, prosciutto y nuez caramelizada

CLAM CHOWDER

SOPA MINISTRONE

SOPA DE CEBOLLA

Platos Fuertes

ARRACHERA (STERLING SILVER)

Con guarnición a elegir (aros de cebolla empanizados ó puré de papa ó espárragos a la parrilla ó brócoli salteado con ajo ó papa al horno ó macarrones con queso ó papas a la francesa trufadas) y salsa a elegir (reducción de vino tinto ó ragu de champiñones ó mantequilla de ajo rostizado ó aderezo de queso azul)

SALMÓN BBQ

Con arancini de elote dulce

RISOTTO DE MARISCOS

Cre moso risotto italiano con calamares, mejillones y camarones

SUPREMA DE POLLO AL AMARETTO

Con salsa de licor de Amaretto, champiñones, risotto de cilantro, almendra fileteada y piñones tostados

Postres

PASTEL DE ZANAHORIA

PECADO DE CHOCOLATE

PAY DE LIMÓN

MINI BUÑUELO

MENÚ 3

\$635

Entradas

CALAMARES FRITOS

Con arúgula, cuaresmeño, ajo, aderezo de limón pimienta y piñones tostados

ALBÓNDIGAS DE TERNERA

Con salsa marinara, gratinadas y crujiente de parmesano

BRIE IMPANATO

Sobre coulis de frutos rojos y arúgula aliñada

TABLA DE PROSCIUTTO Y MOZZARELLA FRESCO

CLAM CHOWDER

SOPA MINESTRONE

SOPA DE CEBOLLA

Ensalada

ENSALADA CÉSAR Aderézo César, croutones de focaccia, servidos sobre una canasta de parmesano

ENSALADA DE FRESA Con vinagreta de tamarindo, fresas frescas, queso de cabra y prosciutto

ENSALADA DE PERA A LA PARRILLA Suaves peras rellenas de queso gorgonzola, lechugas italianas, vinagreta de manzana – chai, prosciutto y nuez caramelizada

Platos Fuertes

OSSOBUCO Chamorro de ternera estofado y servido en su jugo con puré de papa al queso gorgonzola

POLLO MARSALA Pechuga de pollo salteada en salsa de vino Marsala, echalotte, champiñones y puré de papa

FILETE DE ATÚN CON COSTRA DE AJONJOLÍ Con puré de papa al wasabi y ensalada mixta con vinagreta cítrica

SALMÓN A LA PLANCHA Sobre croqueta de papa, crema fresca de eneldo y espinaca salteada

Postres

PASTEL DE ZANAHORIA

PECADO DE CHOCOLATE

PAY DE LIMÓN

MINI BUÑUELO



MENÚ DESAYUNOS

Menú 1

\$198

Jugo de naranja, toronja ó zanahoria (vaso 8 oz)

Plato de frutas (papaya, melón, piña y sandía)

Pan dulce (1 pza) y Café Refill

Omelette de Queso de Cabra con Champiñones

Menú 2

\$190

Jugo de naranja, toronja ó zanahoria (vaso 8 oz)

Plato de frutas (papaya, melón, piña y sandía)

Pan dulce (1 pza) y Café Refill

Chilaquiles Verdes ó Rojos con Pollo

Menú 3

\$190

Jugo de naranja, toronja ó zanahoria (vaso 8 oz)

Plato de frutas (papaya, melón, piña y sandía)

Pan dulce (1 pza) y Café Refill

Crepas Piamonte Gratinadas Rellenas de Jamón de Pavo con Salsa de Tres Quesos

Menú 4

\$177

Jugo de naranja, toronja ó zanahoria (vaso 8 oz)

Plato de frutas (papaya, melón, piña y sandía)

Pan dulce (1 pza) y Café Refill

Huevos al Gusto (A elegir: Revueltos con jamón ó tocino ó salchicha ó a la mexicana)

Menú 5

\$165

Jugo de naranja, toronja ó zanahoria (vaso 8 oz)

Plato de frutas (papaya, melón, piña y sandía)

Pan dulce (1 pza) y Café Refill

Pan Francés con Mermelada de Higo, Miel Maple y Tocino Frito